Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1616 (2005) (Arabic): PASTEURIZED MILK

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٦١٦/ ٢٠٠٥

الألبان المبسترة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٨٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٦١٦ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " الألبان المبسترة " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الألبان المبسترة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفيه الخاصة بالألبان المبسترة وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

٢/ ١ اللبن المبستر :
هو اللبن الذى تعرضت كل جزيئاته لعمليه بسترة تضمن ابادة الميكروبات المرضية وذلك برفع درجة حرارته لوقت محدد ثم يبرد فورا لدرجة اقل من ٧ ° م وهو اما ان يكون :

٢/ ١/ ١ لبن طبيعى :
هو اللبن الخام الجاموسى أو البقرى.

٢/ ١/ ٢ لبن معدل :
هو اللبن الطبيعى الذى عدلت فيه نسبه الدهن أو البروتين أو الاثنين معا بإضافة الالبان المجففة أو المركزة أو دهن اللبن .

٢/ ١/ ٣ لبن مسترجع :
هو اللبن المجفف بأنواعة (كامل الدسم أو المنزوع الدسم جزئيا أو خالى الدسم) المسترجع فى الماء.

٢/ ١/ ٤ لبن معاد تكوينه :
هو اللبن الفرز المجفف المسترجع فى الماء والمضاف إليه دهن اللبن.

٣- الإشتراطات الأساسية

٣/ ١ لاتنتج الالبان المبسترة الا فى المصانع المصرح لها بذلك.

٣/ ٢ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية وخالياً من الشوائب والروائح الغريبة.

٣/ ٣ ان يجتاز المنتج اختبار الفوسفاتيز (اقل من ١٠ ميكروجرام من ب- نيتروفينول/ مل لبن).

٣/ ٤ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٥ الالبان الطبيعية والالبان الطبيعية المعدلة كاملة الدسم :

٣/ ٥/ ١ لاتقل نسبه الدهن فى اللبن الجاموسى عن ٥,٥٪ والمواد الصلبه اللبنية غير الدهنية عن ٨,٧٥٪.

٣/ ٥/ ٢ لاتقل نسبه الدهن فى اللبن البقرى عن ٣٪، والمواد الصلبه اللبنية غير الدهنية عن ٨,٢٥٪ فى اللبن الطبيعى، ٨,٥٪ فى اللبن الطبيعى المعدل .

٣/ ٦ الالبان الطبيعية والالبان الطبيعية المعدلة نصف الدسم :

٣/ ٦/ ١ لاتقل نسبه الدهن فى اللبن الجاموسى عن ٢,٨٪ ولاتقل نسبه المواد الصلبه اللبنية غير الدهنية عن ٩٪.

٣/ ٦/ ٢ لاتقل نسبه الدهن فى اللبن البقرى عن ١,٥٪ ولا تقل نسبه المواد الصلبه اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥٪.

٣/ ٧ الالبان الطبيعية والالبان الطبيعية المعدلة خالية الدسم :

٣/ ٧/ ١ لاتقل نسبه المواد الصلبة اللبنية الكلية عن ٨,٥٪ فى اللبن الطبيعى ، ٩٪ فى اللبن الطبيعى المعدل.

٣/ ٨ الالبان المسترجعه والالبان المعاد تكوينها كاملة الدسم :

٣/ ٨/ ١ لاتقل نسبه الدهن عن ٣٪ ولاتقل نسبه المواد الصلبه اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥٪.

٣/ ٩ الالبان المسترجعه والالبان المعاد تكوينها نصف الدسم :

٣/ ٩/ ١ لاتقل نسبه الدهن عن ١,٥٪ ولاتقل نسبه المواد الصلبه اللبنية غير الدهنية عن ٨,٥٪.

٣/ ١٠ الالبان المسترجعه خالية الدسم :

٣/ ١٠/ ١ لاتقل نسبه المواد الصلبة اللبنية الكلية عن ٩٪.

٣/ ١١ لاتزيد نسبة الحموضة فى المنتج على ٠,١٧٪ محسوبه كحمض لاكتيك.

٣/ ١٢ تكون المواد المضافه طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدرة لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من جميع الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٤ لايزيد العد الكلى للبكتريا على ٣٠٠٠٠ خليه/ مل.

٣/ ١٥ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ مل.

٣/ ١٦ يكون المنتج خالياً من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٧ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشيا كولاى.

٣/ ١٨ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٩ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية

٣/ ٢٠ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢١ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٢ لايزيد مدة صلاحية اللبن المبستر طويل العمر على ١٥ يوم بشرط استخدام تقنيات الصناعة الحديثة مثل استخدام الترشيح الدقيق أو تكنيك الضغط العالى فى تصنيعه قبل البسترة على ان يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة على درجة حرارة من صفر- ٥°س.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يجوز تجنيس اللبن.

٤/ ٢ يجوز اضافة الفيتامينات والاملاح المعدنية بالنسب المسموح بها صحيا.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبا المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على ان لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ فترات صلاحية المنتجات الغذائية والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه،على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغة اجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه (لبن مبستر طبيعى بقرى كامل الدسم أو نصف الدسم أو خالى الدسم أو لبن مبستر طبيعى معدل بقرى كامل الدسم أو نصف الدسم أو خالى الدسم أو....).

٥/ ٢/ ٤ نسبه الدهن والمواد الصلبة اللبنية غير الدهنية.

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى أو الحجم.

٥/ ٢/ ٦ يوضع بالارقام باليوم والشهر تاريخ الانتاج ومدة انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٧ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجات الحرارة.

٥/ ٢/ ٨ بيان بالمواد المضافة ونسبتها فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ٩ رقم التشغيلة.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشا فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبارطبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها".

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

Natural milk	لبن طبيعى
Raw milk	لبن خام
Reconstituted milk	لبن مسترجع (مستعاد)
Recombined milk	لبن مكون
Standardized milk or toned milk	لبن معدل
Phosphatase test	اختبار الفوسفاتيز
Dried skimmed milk	لبن فرز مجفف
Milk powder	لبن مجفف
Microfiltration	الترشيح الدقيق
High pressure	الضغط العالى

٨- المراجع

- Robinson, R.K and Filst, MA, Dphil 1990

Dairy Microbiology vol.1 and 2.

Ed. Elsevier Applied Science, London and New York .

2- Foster, Edwin M. et al (1983)

Dairy Microbiology.

Ridge view pub. Co. USA

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- معامل وزارة الصحة.
- مصلحة الكيمياء.
- المركز القومى للبحوث.
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- غرفة الصناعات الغذائية.
- وزارة التموين.
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
- وزارة الزراعة.
- شركة مصر للالبان.
- شركة جهينه للالبان.
- شركة انجوى.
- شركة نستله.
- هيئة الخدمات البيطرية.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1616/ 2005

PASTEURIZED MILK

ICS : 67. 100. 30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality